

報道関係各位

2020年5月28日
株式会社モンテール

**世界中で愛されるクリームチーズがスイーツに大変身！
“キリ®クリームチーズ”の味わいを楽しめるシュークリームとエクレアを新発売
2020年6月1日(月)から7月31日(金)までの期間限定**

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、人気クリームチーズブランド「キリ」とコラボレーションしたスイーツ「チーズクリームシュークリーム」と「チーズクリームエクレア」の計2品を2020年6月1日(月)から7月31日(金)までスーパーにて期間限定で新発売いたします。※商品により販売エリアが異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

新鮮なミルクと生クリームで作られたフランス産の「キリ クリームチーズ」は、世界中の子どもから大人まで幅広い世代に親しまれています。モンテールでは、今年の1月と5月に「キリ クリームチーズ」の味わいをお楽しみいただけるカップケーキとロールケーキを発売し好評でした。そこで今回は、「キリ クリームチーズ」の特徴である、クリーミーでなめらかな味わいのクリームを楽しめるシュークリームとエクレアを展開します。「キリ クリームチーズ」をたっぷりと使って贅沢に仕立てた味わいで、頑張った自分へのご褒美としてぴったりのスイーツです。



「チーズクリームシュークリーム」は、新鮮なミルクと生クリームで作られたフランス産「キリ クリームチーズ」の味わいを贅沢に楽しめるシュークリームです。「キリ クリームチーズ」を加えて炊いたチーズペーストで仕立てたこのシリーズ専用のチーズクリームをシュー生地につまみと詰めました。チーズクリームには自家炊きのカスタードをブレンドすることでコク深さをプラスしながらも、「キリ クリームチーズ」ならではの程よい酸味と塩味が存分に楽しめるように材料の配合バランスにもこだわりました。口に入れるとシュー生地の香ばしさと共に、「キリ クリームチーズ」のクリーミーでなめらかなチーズの味わいが口いっぱいになり、贅沢なひとときを楽しめます。

「チーズクリームエクレア」は、「キリ クリームチーズ」の味わいを贅沢に楽しめるエクレアです。「キリ クリームチーズ」で仕立てたなめらかなチーズクリームをエクレア生地につまみと詰め、表面を白いミルク風味のチョコでコーティングしました。「キリ クリームチーズ」ならではの程よい酸味と塩味が効いたまろやかなチーズクリームがチョコと一体となって優しく溶け合い、よりミルクの風味が口の中に広がります。

モンテールは『おいしい・やさしい・たのしい』スイーツを通じて、「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

<商品概要>

販売期間:2020年6月1日(月)から7月31日(金)

■「チーズクリームシュークリーム」(写真①)

税抜き希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)

税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)

販売エリア:北海道を除く全国



写真①

■「チーズクリームエクレア」(写真②)

税抜き希望小売価格:120円(沖縄のみ155円)

税込希望小売価格:129円(沖縄のみ167円)

販売エリア:全国



写真②

現在発売中の商品

■「4Pチーズクリームロールケーキ」(写真③)

販売期間:2020年5月1日(金)～6月30日(火)

税抜き希望小売価格:360円(沖縄のみ400円)

税込希望小売価格:388円(沖縄のみ432円)

販売エリア:全国

「キリ クリームチーズ」の味わいを贅沢に楽しめるロールケーキ。
「キリ クリームチーズ」で仕立てたなめらかなチーズクリームを、
ふんわりしっとりとした白いロール生地を手巻きしました。
みんなで分けて食べられる4個入り。



写真③

《キリ クリームチーズについて》

「キリ クリームチーズ」は、自然豊かなフランス北西部・サルト県のサブレ地方の契約農家で大切に育てられた牛からのみ採れた新鮮なミルクと生クリームを原料に作られています。フランスで1966年の発売以来、素材にこだわったクリーミーな美味しさと、愛らしいロゴと個包装の手軽さでたちまち大人気となり、今では子供から大人まで世界中の多くの方に親しまれています。また、その美味しさから料理やスイーツの原材料としても高く評価され、シェフやパティシエなど多くの食のプロフェッショナルから支持されています。



画像データが必要の方はお手数ですが下記までお問い合わせ下さい。記載されている情報は発表日現在のものです。内容が予告なしに変更される可能性がありますのであらかじめご了承下さい。

<この件に関するお問い合わせ先>
株式会社モンテールバリュエー 広報チーム
報道関係の皆様 TEL: 048-994-2300 FAX: 048-994-3700 E-mail: pr@monteur.co.jp
一般のお客様 フリーダイヤル: 0120-46-8823(土日祝日を除く9～17時)

《モンテールのこだわり》

- ◆牛乳と卵の産地に近い産地直結型工場で、地元の新鮮素材を使用
- ◆新鮮素材をたっぷり使用して、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム



《モンテールについて》

◆チルドシュークリーム・エクレアで売上 No.1*

モンテールは、1954年に創業した、シュークリームをはじめとするチルドスイーツのメーカーです。「小さな洋菓子店」ブランドのシュークリームやエクレア、ロールケーキなど、多彩なスイーツをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。なかでもシュークリーム、エクレアは人気の定番商品です。定番商品は改善改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリで2003年から17年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から21年連続売上No.1をモンテールのスイーツが獲得し続けています。

「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ*

鮮度を保つのに最も適した温度(10°C以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

◆年間100種類以上の新商品を発売

モンテールは季節にあわせて新商品を発売。毎年、1年で100種類以上の新製品を発売しています。

《会社概要》

【社名】株式会社モンテール

【代表者】代表取締役 鈴木徹哉

【創立】昭和29年10月

【売上高】264億円(2019年8月期実績)

【事業内容】チルドデザートの製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8

*1 (株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリの1999年から2019年のデータをもとにモンテールが調査)

*2 食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。製造から販売先への輸送まで10°C以下の温度で管理しています。

<この件に関するお問い合わせ先>
株式会社モンテールバリュー 広報チーム
報道関係の皆様 TEL: 048-994-2300 FAX: 048-994-3700 E-mail: pr@monteur.co.jp
一般のお客様 フリーダイヤル: 0120-46-8823(土日祝日を除く9~17時)